



**Speisen  
&  
Getränke**

## **Vorspeisen**

### **Unsere Spezialität**

Beef Tatar vom Almoachsen pikant gewürzt mit Senfcreme, Wachtelei und Toast  
als Vorspeise 80 g € 14,90  
als Hauptgang 140 g € 21,90

Feuerflecken  
Roggensauerteig mit Sauerrahm, Knoblauch, Speck und Frühlingszwiebel € 9,60

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe € 5,60  
mit Leberspätzle oder Grießnockerl

Gurkenkaltschale € 5,90  
mit Pumpernickel und Tomate

### **Österreichische Klassiker**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne € 24,90  
an Erdäpfelsalat und Grenta

Gaschurner Säumer Pfanne € 22,50  
Schweinefilet mit gebratenen Pilzen, Spätzle und Rahmgemüse

300 g dry Aged Rib Eye Steak € 48,00  
Mit Trüffelchips, Blattsalat und Tomatenmarmelade

### **Aus dem Garten**

Bunte Salate mit Zirbendressing mariniert € 12,90

wahlweise mit knusprigen Backhendlstreifen € 5,50

oder hausgemachten Polmanudla € 5,90

oder in Sesam gebratener Avocado € 5,20

## **Vegetarisch**

Rollgerstenrisotto <i>mit grünem Spargel, Erdbeeren und Verjus</i>	€	16,90
Muntauferer Keesknöpfli <i>Mit Bergkäse, Sura Kees, Blattsalat und Röstzwiebel</i>	€	18,90
Bärlauchrisotto	€	17,90
<i>Als Vorspeise</i>	€	11,-

## **Dessert**

Kaiserschmarrn <i>Mit Rumrosinen, Blaubeerröster und Vanilleeis</i>	€	13,90
<i>als Dessertportion</i>	€	7,50
Marillenstrudel mit Vanillesauce	€	5,90
<i>extra Sahne</i>	€	1,50
<i>extra Vanilleeis</i>	€	1,50